

NEWS

リニューアル

だし極める

“みそ”と“だし”の黄金比

生みそタイプみそ汁 「あさげ」、「ゆうげ」、「ひるげ」

株式会社 永谷園(社長:永谷 泰次郎、東京都港区)は、即席みそ汁「生みそタイプみそ汁 あさげ」、「同 ゆうげ」、「同 ひるげ」のだしに更にこだわり、2014年9月8日(月)より全国でリニューアル発売いたします。

即席みそ汁市場は約400億円(当社調べ)で、ヘビーユーザーを中心に構成されており、健康志向の高まりや個食化の進行に伴って、近年は拡大傾向が続いています。今回は、1985年に発売した生みそタイプの「あさげ」シリーズを刷新し、より一層上品な鰹だしの香りと味わいを感じられる、みそとだしのバランスを更に追求した品質にリニューアルいたします。

あさげとは？

あさげは1974年にドライタイプとして発売された即席みそ汁です。当時、即席みそ汁は1食10円が主流の中、“家庭で作るみそ汁の味”を目指し、みそや具・製法にこだわり1食40円で発売しました。高値ではあったものの、そのおいしさから大変ご好評をいただきました。ドライタイプのヒットを受け、1985年に生みそタイプを発売し、「生みそタイプみそ汁 あさげ」シリーズは年間3億食以上を売り上げるロングセラー商品となりました。現在「あさげ」シリーズは即席みそ汁においてNo.1(※)ブランドです。(※富士経済「2014食品マーケティング便覧」より)



商品特長

1. 厳選した枕崎産鰹節を使用しています。
2. 上品な香りの本枯節と、味わい豊かな荒節で、“だし極める”おみそ汁です。
3. あさげ、ゆうげ、ひるげの違いは使用するみそにあります。(あさげ:合わせみそ、ゆうげ:白みそ、ひるげ:赤だし)

リニューアル点

- ・「だし」に更にこだわり、より上品な鰹だしの香りと味わいを感じられるよう枕崎産鰹節のバランスを見直しました。
- ・香り立つ「だし」が活きるよう、「みそ」とのバランスも見直すことで、“手作りのおいしさ”を追求した「あさげの黄金比」が完成しました。
- ・飲み切りやすい湯量に変更しました。(180mlから160mlに変更)

あさげシリーズ

【3食入】



【徳用 10食入】



【カップタイプ】



商品概要

商品名	表示内容量	荷姿	希望小売価格	賞味期間	発売地区	発売年月日
生みそタイプみそ汁 あさげ	54.3g(調味みそ 16.3g×3袋、 具 1.8g×3袋)	10P×8B	税込 140円	6ヶ月	全国	2014年 9月8日(月)
生みそタイプみそ汁 ゆうげ	54.3g(調味みそ 16.3g×3袋、 具 1.8g×3袋)					
生みそタイプみそ汁 ひるげ	54.3g(調味みそ 16.3g×3袋、 具 1.8g×3袋)					
生タイプみそ汁あさげ 徳用 10食入	181g(調味みそ 16.3g×10袋、 具 1.8g×10袋)	5P×8B	税込 324円			
生タイプみそ汁ゆうげ 徳用 10食入	181g(調味みそ 16.3g×10袋、 具 1.8g×10袋)					
生タイプみそ汁ひるげ 徳用 10食入	181g(調味みそ 16.3g×10袋、 具 1.8g×10袋)					
カップ入生みそタイプみそ汁 あさげ	18.1g(調味みそ 16.3g、 具 1.8g)	5P×6B	税込 108円			
カップ入生みそタイプみそ汁 ゆうげ	18.1g(調味みそ 16.3g、 具 1.8g)					
カップ入生みそタイプみそ汁 ひるげ	18.1g(調味みそ 16.3g、 具 1.8g)					

お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先:(株)永谷園 お客様相談室 0120-919-454
 報道各位からのお問い合わせ先:(株)永谷園 広報室 03-3432-2519